

## HUBUNGAN KEBERSIHAN DAN PRAKTEK PENCUCIAN ALAT MAKAN DENGAN JUMLAH KUMAN PADA ALAT MAKAN PEDAGANG MAKANAN DI PUJA PATI KABUPATEN PATI

NUNIK SUWARNI -- E2A302129  
(2004 - Skripsi)

Makanan selain dapat memenuhi kebutuhan hidup dapat pula menjadi sumber penularan penyakit apabila tidak di kelola secara higienis. Salah satu tahap dalam hygiene sanitasi makanan adalah penyajian makanan yaitu penggunaan alat makan. Kontaminasi pada peralatan makan dapat di sebabkan antara lain karena alat makan yang dipergunakan terkontaminasi kuman, proses pencucian yang kurang baik dan penanganan alat makan yang kurang baik setelah dicuci.

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui hubungan kebersihan dan praktek pencucian alat makan dengan jumlah kuman pada alat makan pedagang makanan di Puja Pati Kabupaten Pati. Jenis penelitian adalah *Explanatory* dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah semua pedagang makanan di Puja pati yang berjumlah 25 orang pedagang. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara menggunakan kuesioner, pemeriksaan jumlah kuman dilakukan dengan usap alat makan (piring). Analisa data dengan menggunakan uji *Chi-Square*.

Hasil penelitian menunjukkan 84% pedagang masuk dalam katagori bersih dan 16% masuk dalam katagori tidak bersih. Hasil pemeriksaan jumlah kuman menunjukkan 68% memenuhi syarat dan 32% tidak memenuhi syarat, dengan angka kuman tertinggi sebesar 1236 koloni/cm<sup>2</sup> dan terendah sebesar 8 koloni/cm<sup>2</sup>. Kebersihan dan praktek pencucian alat makan berhubungan secara signifikan dengan jumlah kuman pada alat makan ( $p=0,001$  ;  $r=0,537$ ). Saran bagi pedagang setelah pencucian sebaiknya menggunakan rak yang terkena sinar matahari tetapi terlindung dari debu dan pencemar lain atau apabila dengan lap harus benar-benar bersih serta mengganti air untuk mencuci secara teratur. Sedangkan saran untuk pengelola agar memindahkan pedagang dari pinggir jalan ke dalam lokasi sehingga mengurangi pencemaran makanan, menambah tempat untuk pencucian serta mengadakan pertemuan secara rutin untuk memberikan informasi tentang pentingnya kebersihan.

**Kata Kunci:** Kebersihan, Praktek pencucian, Alat makan, Jumlah kuman, Pedagang makanan

*ASSOCIATION BETWEEN DISHES CLEANNESS, WASHING DISHES PRACTICE  
AND NUMBER OF BACTERIA ON THE DISHES AT PUJA PATI FOOD  
SELLER, DISTRICT OF PATI*

*Food besides to required live also become source of disease infection if not managed clean and healthy. One of effort of food hygiene sanitation is food presentation that is the dishes use. Contamination at the dishes caused for example dishes utilized contaminated by germ, the process unfavourable wash and the handling of dishes unfavourable after cleaned.*

*The aim of this research is to know association between dishes cleanliness, washing dishes practice and number of bacteria on the dishes at Puja Pati food seller, district of Pati. The kind of this research is explanatory with cross sectional approach. Population and sample in this research is all food seller in Puja Pati Kabupaten Pati amounting to 25 people. Data collection is carried out by interviewing using questioners, examination for the number of bacterial done by stroking the dishes (plate). Data analysis using Chi Square test.*

*The result shows that 84% food sellers belong to clean category and 16% belong to not clean category. The result of the examination for the number of bacteria shows that 68% to fulfill conditions and 32% not fulfill conditions, with the highest of the number of bacterial amounting to 1236 colony/cm<sup>2</sup> and the smaller amounting to 8 colony/cm<sup>2</sup>. Dishes cleanliness and washing dishes practice had significant correlation with the number of bacterial ( $p$  value=0,001 ;  $r=0.537$ ).*

*Suggestion for food seller if after wash better using rack that affected of sunshine but covered from dirt and pollution of other dissimilar, or if with mop have to really clean and also change water to wash the dishes regularly. While suggestion for the organizer in order to remove food seller from roadside into location so that lessen food contamination, adding place for the wash and also perform meeting routinely to give information about the important of hygiene.*

*Keyword : Dishes cleanliness, Washing dishes practice, the number of bacteria, food seller*